

## Proposition pour vos cocktails

### Verrines froides prestiges 2.00 € la pièce

Crème brûlée de foie gras de canard  
Tomate mariné huile d'olive et chèvre  
La tartelette aux Langoustines  
Pétoncles marinées à l'huile de noix et pistaches  
Le pic de saumon au citron  
Le cube de foie gras au cassis  
Coquille Saint-Jacques mariné a la passion

### Verrines festives froides 1.40 € la pièce

Tartare de crabe et cèleri rave  
Poisson mariné aux herbes  
Panna cotta à la tomate et son concassé aux herbes  
Panna cotta normand  
Rillettes de poisson aux épices  
Roulé de crêpe aux légumes primeurs  
Compression de joue de bœuf et patate douce

### Verrines chaudes festives 1.40 € la pièce

Poêlée de coquillages aux herbes  
Risotto au camembert  
Risotto aux champignons  
Cassolette de saumon a la ciboulette  
Bulot au vert et fenouil  
Parmentier de magret au miel  
Brochette de crevettes au curcuma  
Le cassoulet de saumon

### Verrines chaudes prestiges 2.00 € la pièce

Pot au feu de foie gras de canard  
Escargots aux pleurotes  
Pic de langoustine a la crème d'oursin  
Cassolette de ris de veau au balsamique  
Cassolette de pétoncles au colombo  
Crèmeux aux lentilles et langoustines

### Nos feuilletés chauds 0.68 € la pièce

#### Exemples

Bouchée aux petits coquillages, feuilletés au chèvre,  
Feuilletés au camembert, bouchée aux légumes confits,  
pizza, quiche, roulé aux anchois

### Nos pièces salés froides 0.80 € la pièce (Toast mini sandwich, bouchon)

#### Exemples

Macaron panachés, Bouchon à la rillettes de canard, Mini sandwich au crabe, Pain nordique au magret séché et abricots, Tartelette au saumon fumé et gelée au yuzu, Cube de tomate mozzarella, Pic de bœuf en gelée, Wrap aux légumes de saison, Tartelettes panachées

### La planche de fromage et charcuterie 20.00 € la planche

#### Exemples

Coppa, speck, andouille de vire, saucisson basque  
Comté, emmental, chèvre, Saint Nectaire  
Chorizo, jambon fumé, rosette, jambon de Parme, Jésus  
tomate cerise, grignotons

### Nos mini navettes 0.96 € la pièce

#### Exemple

Charcuterie espagnole, charcuterie normande, saumon fumé,  
rillettes de poisson, terrine maison, terrine de poisson  
Rillettes de sardines, mousse de saumon

Nos pains surprises 48 parts 38.00 € la pièce  
A base de charcuterie, poisson et coquillages

## Quelques suggestions pour vos cocktails

### Sur la base de 50 personnes

<p>50 feuilletés chauds 1 pain surprise 50 toasts froids 50 mini sandwichs 50 brochettes de charcuterie</p> <p><u>5 pièces par personne 3.90 € HT</u></p>	<p>50 feuilletés chauds 50 brochettes de charcuterie 50 brochettes de crevettes au curcuma 100 verrines froides panachées 100 mini sandwichs 50 mini navettes 100 toasts froids</p> <p><u>10 pièces par personnes 10.00 € HT</u></p>
<p>200 verrines froides et chaudes 100 feuilletés chauds 100 verrines prestiges 100 brochettes panachées 100 minis navettes panachées 50 brochettes de fromages 100 verrines sucrées 50 mignardises</p> <p><u>16 pièces par personne 19.95 € HT</u></p>	<p>100 verrines froides panachées 50 verrines chaudes 50 minis navettes panachées 1 pain surprise 50 verrines prestiges 50 bouchons 50 feuilletés chauds 100 mignardises</p> <p><u>10 pièces par personne 12.50 € HT</u></p>

*Nous pouvons vous proposer d'autres formules selon vos besoins.*

*Possibilité de faire la cuisine devant les convives avec des verrines chaudes.*

*Pour l'organisation et le service nous pouvons vous mettre des serveurs à disposition.*

*Nous conseillons 1 serveur pour 50 personnes 22.50 euros HT de l'heure.*